



**CENTRO UNIVERSITÁRIO SAGRADO CORAÇÃO - UNISAGRADO**

**GRAZIELE DA SILVA CARDOSO**

**ELABORAÇÃO DE EBOOK DIGITAL COM RELEITURA DA LITERATURA  
CLÁSSICA ADAPTADA PARA CRIANÇAS COM ALERGIA A PROTEÍNA DO  
LEITE DE VACA**

BAURU

2022

**GRAZIELE DA SILVA CARDOSO**

**ELABORAÇÃO DE EBOOK DIGITAL COM RELEITURA DA LITERATURA  
CLÁSSICA ADAPTADA PARA CRIANÇAS COM ALERGIA A PROTEÍNA DO  
LEITE DE VACA**

Monografia de iniciação científica do  
curso de nutrição do Centro Universitário  
Sagrado Coração, sob orientação da Prof.<sup>a</sup>  
Dr<sup>a</sup> Milene Peron Rodrigues Losilla

BAURU

2022

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) de acordo com  
ISBD

C268e	<p>Cardoso, Grazielle da Silva</p> <p>Elaboração de ebook digital com releitura da literatura clássica adaptada para crianças com alergia a proteína do leite de vaca / Grazielle da Silva Cardoso. -- 2022. 38f. : il.</p> <p>Orientadora: Prof.<sup>a</sup> Dra. Milene Peron Rodrigues Losilla</p> <p>Monografia (Iniciação Científica em Nutrição) - Centro Universitário Sagrado Coração - UNISAGRADO - Bauru - SP</p> <p>1. Hipersensibilidade a leite. 2. Literatura infantojuvenil. 3. Crianças. 4. Hipersensibilidade Alimentar. I. Losilla, Milene Peron Rodrigues. II. Título.</p>
-------	---

## **AGRADECIMENTOS**

### **Aluna Grazielle da Silva Cardoso:**

Agradeço primeiramente a Deus por ter proporcionado que eu e minha colaboradora Joice conseguíssemos chegar até aqui, nos dando força durante toda a trajetória. A minha colaboradora Joice por ter me auxiliado muito durante a construção desse projeto e me acalmado nos meus momentos de desespero, além de ser uma amiga incrível.

Agradeço a minha amiga Maria Julia por ser essa pessoa maravilhosa e paciente que me aturou falando a todo momento desse projeto, por ter me ajudado nas dúvidas sobre formatação e por todo apoio emocional. A minha amiga Mônica Siqueira por ter elaborado as ilustrações para colorir desse projeto com muito carinho e por ser uma amiga que sempre posso contar. Agradeço a nossa orientadora Milene Peron por todo suporte, dedicação, carinho e paciência no decorrer da construção desse projeto e que mesmo com tantos compromissos dedicou seu tempo a nos orientar nesse trabalho maravilhoso.

Por fim agradeço a minha família, em especial meu irmão Weverton pelo apoio e carinho e por sempre ter acreditado em mim.

### **Aluna Joice Fernanda Frateani:**

Primeiramente quero agradecer a Deus por permitir que minha parceira e eu concluíssemos esse trabalho, por nos dar a sabedoria, saúde e força para chegarmos aqui.

Gostaria de agradecer a minha parceira, Grazielle, que confiou a mim o papel de ser a sua dupla, por todo suporte durante esse tempo e por sua amizade.

Agradeço a nossa orientadora, Milene Peron, pela dedicação, ajuda e orientações ao decorrer deste trabalho.

Por último, mas não menos importante, agradeço a minha família por todo apoio, ajuda, amor e carinho que tiveram sempre comigo durante esta jornada.

## RESUMO

A alergia a proteína do leite de vaca (APLV), é umas das alergias alimentares mais frequentes em crianças pré-escolares menores de três anos e é caracterizada por sintomas gastrointestinais e cutâneos após o contato ou ingestão a proteína do leite de vaca o que pode causar alterações no comportamento alimentar da criança. Já a literatura infantil pode influenciar e estimular o desenvolvimento dos hábitos alimentares, visto que é na infância que se inicia o estímulo e desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis na criança, por isso clássicos literários voltados a boas práticas alimentares tem grande influência na sua formação alimentar e memória gustativa. Sendo assim, o presente estudo elaborou um ebook digital com releitura de histórias clássicas da literatura infantil adicionando-se a APLV no contexto, a fim de ensinar ludicamente as crianças sobre essa patologia e estimulá-las a terem hábitos alimentares saudáveis. O ebook foi elaborado de forma digital com a utilização do programa Canva e é composto pela releitura das histórias da Cachinhos dourados e os três ursos, do Pinóquio e do Sítio do pica pau amarelo, que são contos diretamente ligados ao desenvolvimento infantil bem como a formação dos bons hábitos alimentares. Ao final de cada história do ebook é disponibilizado as receitas das preparações citadas nas histórias e desenhos para colorir, com intuito de promover uma educação alimentar e nutricional consistente.

**Palavras-chave:** Hipersensibilidade a Leite; Literatura Infantojuvenil; Crianças; Hipersensibilidade Alimentar.

## ABSTRACT

Cow's milk protein allergy is one of the most frequent food allergies in preschool children under three years of age and is characterized by gastrointestinal and cutaneous symptoms after contact or ingestion of cow's milk protein, which can cause changes in the child's eating behavior. Children's literature, on the other hand, can influence and stimulate the development of eating habits, since it is in childhood that the stimulus and development of healthy eating practices in children begins, so literary classics focused on good eating practices have a great influence on their food training and education. gustatory memory. Therefore, the present study developed a digital ebook with a rereading of classic stories from children's literature, adding APLV in the context, in order to playfully teach children about this pathology and encourage them to have healthy eating habits. The ebook was created digitally using the Canva program and is composed of a retelling of the stories of Goldilocks and the Three Bears, Pinocchio and Sítio do Pica Pau Amarelo, which are stories directly linked to child development as well as the formation of children. of good eating habits. At the end of each story in the ebook, recipes for the preparations mentioned in the stories and coloring pages are available, in order to promote consistent food and nutrition education.

**Keywords:** Milk Hypersensitivity; Juvenile Literature; Children; Food Hypersensitivity.

## SUMÁRIO

No table of contents entries found.

## 1.0 INTRODUÇÃO E REVISÃO DE LITERATURA

Dentro da Educação a literatura infantil, especialmente os contos de fada tem grande relevância para a construção do conhecimento da criança, podendo influenciar decisivamente na sua formação em relação ao ambiente a sua volta e sobre si mesma. (BERNADINELLI; CARVALHO,2011)

As formas como os personagens da literatura infantil são classificadas (bom, mal, forte, fraca etc.) facilita para a criança o desenvolvimento de sua consciência ética e seus valores de conduta e convívio social, identificando o que é certo e errado e ajudando-a na construção de seu espírito crítico, sendo que nas crianças menores por exemplo a literatura chamará sua atenção através das formas, cores e figuras presentes no livro. (BERNADINELLI; CARVALHO, 2011)

Segundo Brondani e Pedro (2018, p. 355) ao investigar o auxílio da contagem de histórias da literatura infantil no cuidado de enfermagem constataram que,

[...] Ficou evidente que as histórias são intervenções/estratégias pertinentes no cuidado à criança e qualificam a Enfermagem, podendo estar associadas ao BT. Além disso, as histórias oferecem uma perspectiva inclusiva, pois mesmo que a criança não se movimente, são instrumentos de cuidados pertinentes, podendo ser utilizadas com crianças muito doentes ou com limitações físicas importantes. [...] os benefícios proporcionados somaram-se aos dos contos de fadas, pois em linguagem simples, acessível e lúdica, foi possível intervir positivamente sobre necessidades que envolveram o processo saúde/doença. Ambas se constituíram como recursos terapêuticos importantes.

Além disso a literatura infantil pode influenciar e estimular o desenvolvimento dos hábitos alimentares na criança, visto que é na infância que se inicia a formação do comportamento alimentar que envolve fatores sociais, culturais, religiosos e familiares, sendo importante o estímulo e desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis na criança, por isso clássicos literários voltados a boas práticas alimentares tem grande influência na sua formação alimentar e memória gustativa (RIBEIRO;FILHO,2016).

Ressalta-se que os pais por terem também grande influência na construção do hábito alimentar infantil, devem estimular a criança a ter esse contato com a literatura, contando e até mesmo interpretando as histórias para assim estimular o imaginário infantil e construção de suas preferências alimentares.



Nos contos de fadas mais tradicionais é relatado vários episódios que a alimentação e até mesmo a comensalidade está presente, como no caso do chá realizado com o chapeleiro e o coelho em "Alice no país das maravilhas" e os banquetes de casamento no final dos contos de princesa, estimulando assim a criança a criar oportunidades de aprendizagem positiva a um novo conceito, como o alimento, sendo importante nesse processo a utilização de estímulos visuais, auditivos, olfativos e gustativos (JUZWIAK,2013). Entretanto pouco ou praticamente nada se tem abordado na literatura infantil sobre as alergias alimentares infantis como por exemplo a APLV.

A Alergia a Proteína do Leite de Vaca (APLV) sendo umas das alergias alimentares mais frequentes em crianças pré-escolares menores de três anos, é caracterizada por sintomas gastrointestinais e cutâneos após o contato ou ingestão a proteína do leite de vaca, os casos ocorrem na maioria das vezes em crianças que já são geneticamente propensas, tendo início associado ao desmame precoce do leite materno e introdução também precoce do leite de vaca na alimentação da criança afetando significativamente o convívio familiar, bem estar, e comportamento alimentar da criança. (OLIVEIRA, 2013)

A APLV é classificada em: APLV mediada por IgE, não mediadas por IgE e as reações mistas. No caso das mediadas por IgE ocorrem reações imediatas após ingestão do leite, no caso das não mediadas por IgE ocorrem reações tardias após ingestão do leite e as reações mistas são mediadas por anticorpos IgE e células que são os linfócitos T e citocinas pró inflamatórias. (OLIVEIRA, 2013)

O diagnóstico da APLV deve ser realizado com precaução, pois o tratamento é a retirada total do leite da alimentação da criança, o qual tem alto valor nutricional e por isso deve haver uma substituição adequada, além disso o diagnóstico é muito mais rápido e fácil quando está alergia é mediada por IgE, pois apresenta sintomas em até meia hora após ingestão do leite. (OLIVEIRA, 2013)

Vale ressaltar que crianças que possuem alergia alimentar possuem maior recusa de alimentos, horário irregular de refeições e quantidade limitada de volume, reações as quais estão em sua maioria relacionadas a experiências anteriores de alimentação, como os sintomas agudos ou crônicos de suas alergias alimentares e também, como os pais têm grande influência no desenvolvimento alimentar da criança, tais como os hábitos alimentares, autonomia alimentar e segurança, famílias

de crianças alérgicas encontram certa dificuldade no envolvimento e controle do desenvolvimento alimentar de seus filhos (GOMES; SILVA; YONAMINE, 2017).

Assim, analisando que a interação da criança com a literatura infantil estimula o desenvolvimento alimentar, fazer adaptações literárias nos contos de fadas clássicos para crianças com APLV é uma forma de estimular suas interações e conhecimentos sobre o alimento e a alimentação em si de maneira diferenciada e lúdica, contribuindo para a formação de sua personalidade, identidade e resolver seus conflitos internos, além de também auxiliar os pais nessa fase da vida de seus filhos. (PRETO,2009)

A literatura infantil como os contos de fadas pode fazer com que a criança se divirta e desenvolva a sua aprendizagem de forma mais lúdica sobre uma melhor maneira de obter uma alimentação saudável e de aprender a conviver com suas diferenças alimentares, como no caso das crianças com APLV (AVELLAR; COUTO, 2009).

Sendo o presente estudo, portanto justificado pela importância dessa adaptação como estratégia de desenvolvimento da alimentação saudável, redução da neofobia alimentar e diminuição do medo dos pais em relação a alimentação de seus filhos. Desse modo o objetivo dessa pesquisa é elaborar um ebook digital com releitura de histórias infantis adaptadas para crianças com alergia a proteína do leite de vaca, de forma a ser um material para ensinar a criança, de forma lúdica, sobre a APLV, ensinando receitas e ofertando desenhos que estarão presentes nas histórias citadas, para assim estimular hábitos alimentares saudáveis na criança mesmo com a presença de alergia alimentar.

## 2.0 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Foi elaborado um material educativo no formato de ebook digital para crianças na faixa pré-escolar (2 a 5 anos) com Alergia a Proteína do Leite de Vaca (APLV), contendo três históricas clássicas e conhecidas que abordam a alimentação de forma saudável e as quais foram adaptadas para crianças com essa patologia.

Esse ebook foi confeccionado através do programa Canva a fim de estimular a interação entre os mesmos e promover um maior conhecimento sobre a APLV, abordando a temática de forma lúdica com a criança para maior compreensão de suas restrições e desenvolvimento de seus hábitos alimentares.

Os contos clássicos da literatura que foram utilizados como referências são: a dos Cachinhos Dourados e os Três Ursos; do Pinóquio e do Sítio do Pica Pau Amarelo; sendo que esses, foram reescritos pela autora do projeto, sendo enfatizado sobre os alimentos permitidos e proibidos na APLV, os sinais e sintomas da patologia e outras informações que estimulam a alimentação saudável e inclusiva.

Ao final das histórias do ebook digital, foram inseridas receitas completas de preparações culinárias que foram adaptadas pela autora de páginas de nutrição e de gastronomia da internet. Logo após há uma página de desenhos confeccionados para as crianças colorirem, com o intuito de que os pais e cuidadores possam interagir com as crianças, incentivando o conhecimento e manipulação dos ingredientes permitidos, promovendo a união familiar e reduzindo as chances de desenvolvimento de neofobia ou seletividade alimentar.

No conto da “Cachinhos dourados e os três ursos” foi abordado de forma lúdica a importância de não consumir algum alimento ou preparação quando se possui APLV e que não sabemos quais os ingredientes que foram utilizados, foi abordado também o fato de que não se deve pegar algo comestível de nosso amigo sem autorização e que ainda por cima possa nos fazer mal, na história Cachinhos dourados tem APLV e comer sem autorização a torta de maçã dos três ursos que acaba lhe fazendo mal, pois continha leite, no final da história foi apresentado três receitas para preparação pelos responsáveis e desenhos da história para a criança pintar.

No conto do “Pinóquio” foi enfatizado a importância de respeitar o que os nossos pais falam e sempre ter que é o melhor para nós, Pinóquio é um menino que há muito tempo foi de madeira e que agora é de verdade, porém após tomar um copo de leite ele é diagnosticado com APLV e seu pai explica que ele não pode comer

certos alimentos, ele desobedece e seu nariz cresce novamente, no final ele se arrepende e a Fada Azul aparece e ajuda Pinóquio e Gepeto a terem um final feliz, no final da história foi apresentado três receitas para preparação pelos responsáveis e desenhos da história para a criança pintar.

Por fim, a história com a “Turma do sítio do pica pau amarelo” trouxe uma prima de Narizinho que veio passar uma temporada em sua casa, a qual possuía APLV, as crianças são muito curiosas sobre sua alimentação e até vão querer comer o mesmo, tem bastante explicação sobre o que é APLV e ao final da história há três receitas deliciosas feitas pela tia Anastácia para a turma, além de desenhos para colorir.

As ilustrações do livro para pintura foram desenvolvidas exclusivamente para esse trabalho pela Mônica Siqueira, estudante de artes da instituição Unisagrado; sendo que a formatação e estética foram feitas pela autora do trabalho, através do programa Canva.

### 3.0 – RESULTADOS E DISCUSSÃO

No desenvolvimento do livro, foram abordadas três histórias que retrataram de forma lúdica o que é a APLV e como conviver com ela, sendo dessa forma um auxílio aos pais da criança a ter um melhor envolvimento no desenvolvimento e controle alimentar, pois auxiliará na diminuição do medo que estes apresentam em relação a alimentação dos mesmos, visto que essa é uma dificuldade frequente em pais de crianças alérgicas (GOMES, SILVA, YONAMINE,2017).

Outro ponto importante é que a forma como os personagens lidam e resolvem os problemas encontrados durante o decorrer das histórias é uma forma lúdica de ajudar a criança a lidar e entender o porquê ela não deve fazer a ingestão dos “alimentos proibidos” e que há alternativas, como a opção de comer alimentos/preparações gostosas iguais os amigos, mas sem leite. Dessa forma também é trabalhado na criança que ela não precisa ter medo dos alimentos e que sempre pode contar com seus pais para o melhor auxílio em sua alimentação, pois segundo Monteiro (2021, p.23). Constata-se que há maiores níveis de neofobia alimentar em crianças que possuem alergia alimentar se comparadas a crianças sem esta patologia.

Na história do Sitio do Pica Pau Amarelo, em um determinado momento as crianças perguntam a prima de narizinho que possui APLV, se esta sentia vergonha de ter a alergia, o que ela explica de forma clara e educativa que não e que leva uma vida normal mesmo com a patologia, esse momento ocorre enquanto estão todos na mesa tomando lanche da Tia Anastácia. Assim é trabalhado de forma criativa tanto a comensalidade como também o entendimento da criança de que não precisa sentir vergonha por ter alergia alimentar, pois segundo estudos muitas crianças alérgicas têm sentimentos de isolamento e medo de chamar atenção, assim como também os pais evitam sair para jantar em público ou viajar devido a patologia da criança. (YONAMINE et al, 2013)

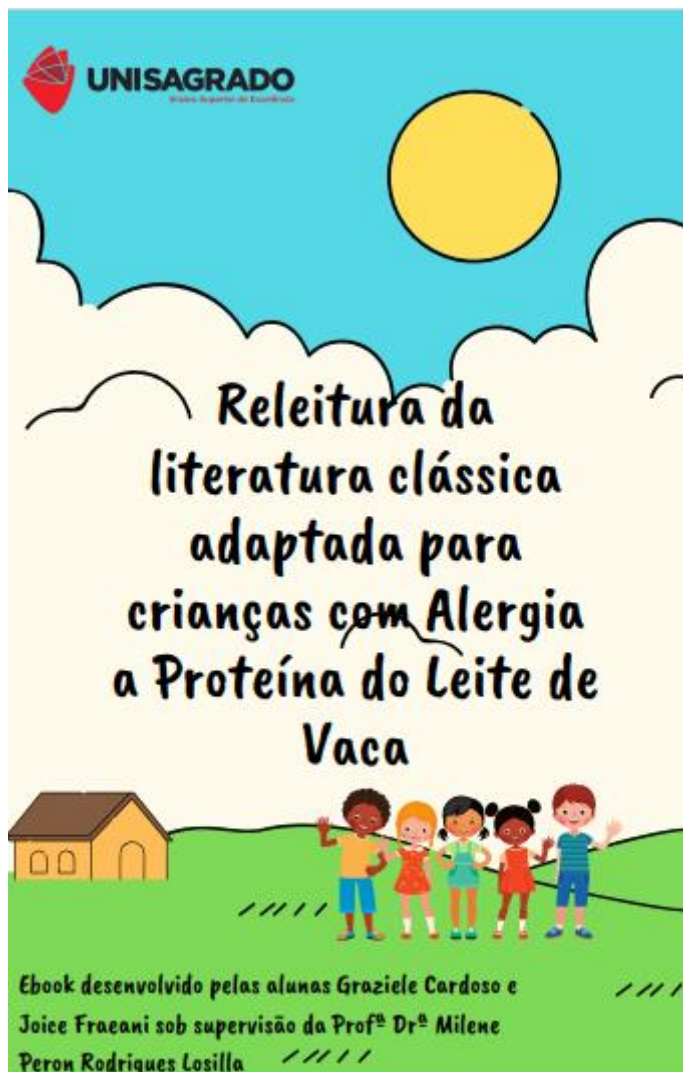
Além disso além das ilustrações presentes no decorrer das histórias, foi feita uma página de desenhos para as crianças colorirem de cada narrativa, para assim a trabalhar ainda mais o lúdico da criança e fixar os conhecimentos gerados ao final da história, pois a utilização de atividades lúdicas para o desenvolvimento da aprendizagem em alimentação e nutrição, tem se mostrado mais eficaz, visto que é um processo mais atrativo e que prende a atenção das crianças, despertando sua

curiosidade e imaginação de forma a auxiliar na construção de novas experiências. (SILVA ACM; et al,2020).

Por fim dentro da literatura infantil dificilmente se encontra temas voltados a educação alimentar e alimentação adequada e saudável na infância (RIBEIRO, FILHO,2016), e conseqüentemente poucos temas retratando a área de alergia alimentar.

Segue abaixo o resultado do presente estudo, ou seja, o ebook que foi confeccionado.

**Imagem 1:** Capa do ebook



Fonte: Elaborado pelo autor através do Canva

### 3.1 – Introdução do Ebook

A Alergia a Proteína do Leite de Vaca, conhecida pela sigla APLV, é mais frequente em crianças pré-escolares menores de três anos e é caracterizada por sintomas gastrointestinais e cutâneos após ingestão ou contato com as proteínas do leite, principalmente a caseína e as proteínas do soro. Os casos ocorrem, na maioria das vezes, em crianças que já são geneticamente propensas, tendo início associado ao desmame precoce do leite materno e introdução também precoce do leite de vaca na alimentação da criança afetando significativamente o convívio familiar, bem-estar, e comportamento alimentar da criança (Oliveira, 2013).

A APLV é classificada em: APLV mediada por IgE (ocorrem reações imediatas após ingestão do leite), não mediadas por IgE (ocorrem reações tardias após ingestão do leite) e as reações mistas (mediadas por anticorpos IgE e células que são os linfócitos T e citocinas pró inflamatórias). Além disso o diagnóstico deve ser realizado com precaução, pois seu tratamento envolve a retirada completa do leite da alimentação da criança, o qual é uma importante fonte de nutrientes e por isso deve-se realizar uma substituição adequada. (Oliveira 2013).

Vale ressaltar que crianças que possuem alergia alimentar como a APLV possuem maior recusa de alimentos, horário irregular de refeições e quantidade limitada de volume, reações as quais estão em sua maioria relacionadas a experiências anteriores de alimentação, como os sintomas agudos ou crônicos. Sendo assim, a literatura infantil torna-se uma alternativa lúdica para estimular a melhora dos hábitos alimentares na criança e orientar sobre sua patologia de forma adequada. (GOMES, SILVA, YONAMINE, 2017).

Dentro da Educação a literatura infantil, especialmente os contos de fada tem grande relevância para a construção do conhecimento da criança, pois pode influenciar e estimular o desenvolvimento dos hábitos alimentares, visto que é na infância que se inicia a formação do comportamento alimentar que envolve fatores sociais, culturais, religiosos e familiares, sendo um importante estímulo para o desenvolvimento de práticas alimentares saudáveis. (BERNADINELLI, CARVALHO, 2011)

Assim, clássicos literários voltados as boas práticas alimentares têm grande influência na formação dos hábitos saudáveis e na memória gustativa dos pequenos, inclusive nos contos de fadas mais tradicionais é relatado vários episódios em que a alimentação e até mesmo a comensalidade está presente. (RIBEIRO, FILHO, 2016).

Ressalta-se que os pais por terem também grande influência na construção do hábito alimentar infantil, devem estimular a criança a ter esse contato com a literatura, contando e até mesmo interpretando as histórias para assim estimular o seu imaginário e construção de suas preferências alimentares. (RIBEIRO, FILHO,2016).

Sabendo-se portanto que a interação da criança com a literatura infantil estimula o desenvolvimento alimentar, a realização de adaptações literárias nos contos de fadas clássicos para crianças com APLV torna-se uma alternativa para estimular suas interações com os alimentos permitidos, desenvolver o conhecimento sobre os alimentos prejudiciais a essa patologia utilizando estratégias lúdicas, contribuindo assim para a formação de sua personalidade, identidade e resolução de conflitos internos, além de também auxiliar os pais nessa fase da vida de seus filhos. (PRETO,2009).

Diante do exposto esse material educativo foi elaborado no intuito de auxiliar os pais de crianças com APLV a trabalhar com a literatura, de modo que seus filhos se divirtam e desenvolvam a sua aprendizagem sobre a patologia e a terapia nutricional de forma lúdica auxiliando no aprendizado e na convivência com suas diferenças alimentares.

Esse e-book é composto por 3 capítulos, sendo que esses trazem histórias adaptadas para crianças com APLV e as respectivas receitas composta por alimentos permitidos a essas crianças. As histórias que foram adaptadas da literatura são: Cachinhos dourados e os três ursos; Pinóquio e a turma do sítio do pica pau amarelo.



Fonte: Elaborado pelo autor através do Canva

### **3.2 – História da Cachinhos Dourados e os três ursos**



Era uma vez uma família de ursos que vivia em uma floresta, bem distante. Todo dia, o papai urso, a mamãe ursa e seu filhinho ursinho, saíam para passear na floresta pela tarde, depois do almoço. A sabida mamãe ursa já deixava a mesa posta antes de sair, assim poderiam comer um lanchinho logo que voltassem do passeio.

Mas um dia, logo após a família urso ter saído para seu passeio, uma garotinha que estava perdida na floresta foi parar perto da casa da família urso. Ela era loira e tinha o cabelo encaracolado, então a chamavam de “Cachinhos Dourados”.

Cachinhos Dourados estava muito cansada e com fome e sentiu o cheiro da comida que vinha de dentro da casa. Ela chamou e bateu à porta, mas ninguém atendeu, pois os ursos estavam passeando.

Então ela entrou na casa e se sentou para descansar um pouco pois ela ficou muito tempo perdida e vagando pela floresta. Ela viu então 3 cadeiras: a primeira cadeira era muito grande para ela se sentar e a segunda estava muito larga e ela ficava escorregando. E quando se sentou na terceira cadeira, que era bem pequenininha, ela se espatifou no chão e quebrou a cadeira toda!

Então Cachinhos Dourados foi procurar outro lugar para descansar na casa e encontrou 3 camas em um quarto no andar de cima. Ela foi se deitar na primeira cama que era a maior. E a cama era muito, muito dura!

Depois foi se deitar na segunda cama, a média, mas ela afundou no colchão que era muito mole. Na cama menor ela ficou bem mais confortável: tinha um tamanho perfeito e era muito quentinha e então conseguiu descansar, entretanto, sua barriga roncou de fome e ela saiu em busca na casa de algo para comer.



Fonte: Elaborado pelo autor através do Canva

Então ela foi na cozinha e viu no fogão uma torta de maçã com um cheiro maravilhoso e uma mesa com 3 pratos e resolveu provar pois ela estava com muita fome. A torta estava deliciosa e ela acabou comendo quase tudo, porém um pouco depois de comer a Cachinhos começou a se sentir muito mal, com dores na barriga e manchas vermelhas na pele, pois ela tem alergia a proteína do leite de vaca - APLV,

uma alergia na qual a garotinha não pode ingerir alimentos com leite e nem derivados do leite em sua composição e na torta de maçã da família urso havia esse ingrediente.

Por sorte a família urso já estava voltando do seu passeio e, assim que chegaram perto de casa, já perceberam alguma coisa errada: a porta estava aberta!

Entraram, encontraram a sala toda desarrumada e o quarto todo bagunçado:

– Alguém quebrou minha cadeirinha e bagunçou toda minha cama! – disse o ursinho

– Quem foi que desarrumou todo o quarto? – perguntou o papai urso.

Quando chegaram na cozinha a mamãe urso olhou no fogão e gritou:

– Alguém comeu minha torta de maçã!

Mas o ursinho, assim que chegou perto da mesa, percebeu que a Cachinhos Dourados estava ali.

– Papai! Mamãe! Venham ver! Tem uma menina aqui no meu lugar!

Então, com toda aquela gritaria, a Cachinhos Dourados se assustou com tantos ursos e começou a chorar pois estava sentindo muita dor;

Ela explicou que comeu a torta pois estava com muita fome, mas que ela não queria fazer mal a eles, e contou que estava chorando pois estava sentindo muita dor de barriga por conta do leite que tinha na torta.

A mamãe urso então acalmou a Cachinhos Dourados e explicou que tinha uma sobrinha que possuía APLV e por isso ela logo reconheceu os sintomas na menina.



Fonte: Elaborado pelo autor através do Canva

Então levaram a Cachinhos correndo para o doutor Castor, o qual cuidou da menina e explicou a ela a importância de nunca comer uma preparação sem saber os ingredientes que tem dentro, na dúvida sempre é importante esperar um adulto chegar para perguntar e só comer o que ela souber que não tem leite e derivados.

Além disso, ele explicou certinho todos os alimentos que continham leite e derivados. Assim depois de tudo se resolver, Cachinhos Dourados e a família dos ursos ficaram muito amigos. Os ursos ajudaram a Cachinhos a voltar para casa e ela

prometeu que nunca mais iria mexer nas coisas de outras pessoas sem autorização, e não comer nada sem antes perguntar sobre os ingredientes para não passar mal. A mamãe da Cachinhos ficou muito aliviada em ver a filha e fez ela prometer que nunca mais ia se afastar de casa, e que deveria obedecer sempre a mamãe e o papai.

Como a menina sempre ia visitar a família urso, a mamãe urso fazia várias preparações deliciosas para menina sem leite, inclusive ela testou uma receita nova de torta de maçã e chamou de “Torta de maçã da mamãe ursa”. A Cachinhos amou essa receita nova da torta e a do Bolo de maçã e ficou muito feliz pois podia comer essas gostosuras sem medo de passar mal.



Fonte: Elaborado pelo autor através do Canva

### 3.2.1 – Receitas da Mamãe Ursa: Torta de maçã

Torta de maçã da mamãe ursa

#### Ingredientes

Da massa:

- 250g de farinha de trigo
- 40g de açúcar
- 100ml de óleo de soja
- 100ml de água quente

Do creme:

- 800ml de leite de coco (ou outro leite vegetal)
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de essência de baunilha
- 4 colheres de sopa de amido de milho Da calda:
- 400ml de água
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 4 maçãs médias em fatias finas e sem cascas
- as cascas das maçãs usadas
- sumo de 1 limão

**Modo de fazer:**

A massa:

Misture todos os secos, depois adicione o óleo e a água quente, misture com a colher enquanto der, depois misture com os dedos (para não aquecer a massa e não ficar grudenta) e unte o fundo da forma e metade da borda com essa massa. Não precisa untar antes da massa, ela não gruda! Asse em forno pré-aquecido a 170°, por uns 15 a 20 minutos, não mais que isso. A massa não fica dourada.

O creme:

Coloque todos os ingredientes em uma panela em fogo baixo, mexendo sempre, até virar um creme. Leva uns 20 minutos.

A calda:

Bata no liquidificador as cascas das maçãs junto com a água. Não coe. Coloque todos os ingredientes em uma panela e misture-os, em fogo baixo e sem mexer, deixe até virar uma calda (antes do ponto de bala). Leva uns 40 minutos.

As maçãs:

Retire as cascas das maçãs e reserve. Retire as sementes e miolos também. Corte em tiras finas e passe no sumo do limão para não escurecer

Montagem:

Assim que a massa já estiver assada e fria, coloque o creme morno por cima da massa, em seguida as maçãs fatiadas finas, mais uma camada de creme, mais uma de maçãs fininhas e finalize com a calda. Sirva frio ou em temperatura ambiente.

**3.2.2 – Receitas da Mamã Ursa: Torta de maçã integral**

### Torta de maçã integral

#### Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- 1 xícara (chá) de aveia em flocos
- 100 g de margarina sem sal
- Maçãs cortadas em fatias

#### Modo de preparo:

Unte uma forma de vidro refratário com um pouco de margarina ou óleo de soja e reserve. Misture à parte os ingredientes, exceto a maçã, fazendo um tipo de farelo.

Coloque metade dessa massa na assadeira untada, comprimindo bem, depois coloque as maçãs picadas.

Cubra com o restante da massa para cobrir, comprimindo bem a torta. Asse em forno brando até dourar. Sirva em seguida.



Fonte: Canva

### 3.2.3 – Receitas da Mamãe Ursa: Bolo de maçã integral com aveia e passas

#### Bolo de maçã integral com aveia e passas

#### Ingredientes:

- 5 colheres (sopa) de óleo de milho, girassol ou canola
- 1 xícara de chá de açúcar mascavo
- 3 ovos
- 2 maçãs médias descascadas em cubos
- 1 xícara de farinha de trigo integral
- 1/2 xícara de aveia



- 1 xícara de uva passa
- 1 colher de canela em pó
- 1 colher de fermento em pó

**Modo de fazer:**

Misture todos os ingredientes e por último, junte as passas, a aveia e as maçãs. Coloque em uma forma untada e leve ao forno médio por cerca de 30 minutos.



Fonte: Canva

**3.2.4 – Desenhos para colorir Cachinhos Dourados e os três ursos**



Fonte: Mônica Siqueira

### 3.3 – História do Pinóquio

Era uma vez um menino chamado Pinóquio, sim o mesmo que havia sido um boneco de madeira, que vivia feliz com seu pai Gepeto. Certo dia, logo após ter se transformado em um menino de verdade, Pinóquio sentiu vontade de beber leite, Gepeto querendo agradar seu filho, prontamente preparou um delicioso copo de leite e serviu ao menino, que mais que depressa devorou todo o leite com muita satisfação.

Logo em seguida, após beber o leite, Pinóquio começou a passar muito mal, com dores abdominais, sintomas respiratórios, vômito e sangue nas fezes. Preocupado o pai do garoto o levou ao médico e depois de vários exames o diagnóstico foi de alergia a proteína do leite de vaca - APLV.

O doutor explicou ao pai e ao filho que todo alimento que tivesse leite de vaca e derivados do leite na composição seria proibido na alimentação de Pinóquio. Ao ouvir isso, o menino ficou triste pois achou que não ia ter nada de gostoso para ele comer, mas prometeu ao pai que obedeceria às recomendações do médico.

Os dias foram se passando e Pinóquio se adaptava a nova alimentação, porém o desejo de consumir os alimentos proibidos só aumentava. Certa vez, Pinóquio estava na escola quando um dos seus coleguinhas lhe ofereceu um pão de queijo, mesmo sabendo que aquele era um alimento proibido Pinóquio aceitou, pois tinha muita vontade em comer e novamente passou muito mal.

O pai do menino foi chamado imediatamente à escola e chegando lá, logo perguntou ao filho se ele havia comido algum alimento proibido. Pinóquio com medo de desapontar Gepeto mentiu dizendo que não tinha comido nada.

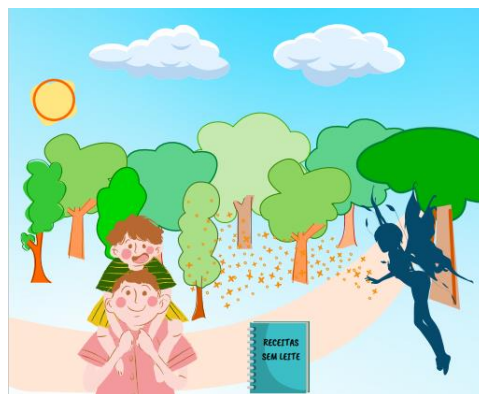


Fonte: Elaborado pelo Autor através do Canva

De repente, logo após a mentira, o nariz do garoto começou a crescer e logo o pai percebeu que aquilo aconteceu porque Pinóquio havia mentido. Pinóquio se arrependeu da mentira e confessou ao pai que tinha comido um pão de queijo pois ficou com muita vontade. Gepeto correu para levar o Pinóquio ao hospital e no caminho se entristeceu, pois queria ver seu filho saudável, mas também sem passar vontade de comer pão de queijo.

A tristeza de Gepeto e Pinóquio comoveu a Fada Azul, que apareceu diante dos dois para ajudá-los. Primeiramente ela explicou ao menino o perigo dele comer os alimentos proibidos, os males que causaria a ele. Depois ela mostrou várias receitas deliciosas substituindo o leite de vaca e os derivados nas preparações.

Pai e filho se alegraram, agradeceram a Fada e correram para a casa para testar as novas receitas, e com muito cuidado e responsabilidade viveram felizes para sempre.



Fonte: Elaborado pelo Autor através do Canva

### 3.3.1 – Receitas da Fada Azul: Pão de beijo

Pão de beijo



## Ingredientes

- 2 unidades – \*(aprox. 400g) \* de batatas inglesas cozidas e descascadas .
- 1 e 1/2 xícaras (chá) – \*(270g) \* de goma pronta para tapioca .
- 1/4 xícara (chá) – \*(30g) \* de polvilho doce (fécula de mandioca) .
- 1 e 1/2 colheres (chá) de sal · 2 colheres (sopa) – \*(30ml) \* de azeite
- 1 colher (sopa) de fermento químico
- 1 colher (sopa) – \*(15ml) \* de água

## Modo de Preparo

1. Amasse as batatas e reserve.
2. Em um recipiente misture a tapioca, o polvilho doce e o sal.
3. Acrescente as batatas e o azeite.
4. Vá amassando a massa com as mãos.
5. Adicione o fermento e continue a amassar.
6. Faça o mesmo com a água.
7. Modele em formato de bolinhas.
8. Disponha em uma assadeira untada com azeite.
9. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 40 minutos (ou até perceber que os pães já estão douradinhos).



Fonte: Canva

### 3.3.2 – Receitas da Fada Azul: Pastel de carne

Pastel de carne

**Ingredientes: Massa**

- 1 xícara (chá) de farinha de milho em flocos
- 1 xícara (chá) de farinha de mandioca crua
- 1 xícara (chá) de água fervente
- 1 ovo e 1 gema
- 1 colher (chá) de sal

**Ingredientes: Recheio**

- 300g de carne moída
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho picados
- 2 colheres (sopa) de cebola picada
- 1 ovo cozido picado
- 8 azeitonas verdes picadas
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 2 tomates sem pele e sem sementes, sal e pimenta a gosto.

**Modo de preparo**

Passes os flocos de milho por uma peneira e misture à farinha de mandioca e ao sal, acrescente a gema e o ovo, misture e acrescente água e amasse por 5 minutos, embrulhe em filme plástico e deixe repousar por 15 minutos.

Refogue a carne e coloque os outros ingredientes. Polvilhe a mesa com farinha de mandioca e abra a massa, monte os pastéis e frite-os em óleo quente por 4 minutos.



Fonte: Canva

**3.3.3 – Receitas da Fada Azul: Pãezinhos de batata sem glúten e sem leite**

Pãezinhos de batata sem glúten e sem leite

**Ingredientes:**

- 1 pacotinho de fermento biológico em pó (próprio para pães e massas)
- ½ xícara de água morna
- 1 batata média, cozida e amassada
- 3 mandioquinhas médias, cozidas e amassadas (aproximadamente 400 gramas)
- 2 ovos
- 100 gramas de margarina vegetal
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 600 gramas de fécula de batata
- 1 gema de ovo (para pincelar por cima)

**Modo de preparo:**

Descasque a batata e as mandioquinhas e coloque em uma panela com água para ferver. Quando estiverem bem macias, retire-as e passe pelo espremedor de batatas. Coloque a água morna em uma tigela grande e acrescente o fermento e o açúcar.

Misture e aguarde 10 minutos para que o fermento cresça. Acrescente a batata e a mandioquinha amassadas, os ovos inteiros, o creme vegetal, o sal e 2 xícaras de fécula de mandioca.

Misture tudo muito bem e vá acrescentando aos poucos mais fécula de mandioca até obter uma massa lisa e macia, que não esteja grudando nas mãos. Divida a massa em bolinhas.

Coloque os pãezinhos em uma forma, untada com margarina vegetal e polvilhada com fécula de batata ou farinha de arroz, e deixe a massa descansar por 1 hora, até que ela dobre de tamanho.

Pincele por cima com a gema do ovo. Asse em forno preaquecido a 180 ° C por 25 minutos ou até que os pãezinhos fiquem dourados.



Fonte: Elaborado pelo Autor através do Canva

### 3.3.4 – Desenhos para colorir: Pinóquio



Fonte: Mônica Siqueira

### 3.4 – História do Sítio do Pica Pau Amarelo

Era uma vez um sítio chamado "Sítio do Pica-pau amarelo", lá viviam Dona Benta a dona do sítio, seus netos Pedrinho e Narizinho, dona Anastácia, uma

cozinheira de mão cheia, os animais e alguns seres encantados, como a boneca Emília que tinha vida, Rabicó um porquinho falante e Visconde de Sabugosa, sim, uma espiga de milho com vida e muita inteligência. Todos que ali viviam eram muito felizes e adorados por toda vizinhança.

Certo dia, após o período de aula, Narizinho convidou sua amiguinha Luiza brincarem no Sítio, chegando lá, logo pediu para que tia Anastácia preparasse um delicioso lanche para elas comerem após as brincadeiras. Luiza foi muito bem recebida, brincou bastante com as crianças e a boneca Emília, ouviu as histórias do Visconde de Sabugosa e deu muitas risadas com Rabicó. Quando já estavam famintos, as crianças procuraram logo tia Anastácia, que mais que depressa, colocou uma linda mesa para a criançada. Entre as frutas e os refrescos, o que se destacava era o cheirinho delicioso dos bolinhos de chuva, a especialidade da cozinheira, conhecido por todos da região. Pedrinho, Narizinho e Emília foram logo pegando os bolinhos, porém Luiza não ficou muito animada, e vendo a expressão de sua amiga, Narizinho logo perguntou se havia algo de errado:

– Luiza, aconteceu alguma coisa, você não gosta de bolinho de chuva?

A menina prontamente respondeu:

– Fica tranquila que não estou triste não, eu só não fiquei animada pois eu não poderei comer esse bolinho pois eu tenho um tipo de alergia alimentar que chama APLV (alergia a proteína do leite de vaca). Então tudo que tem leite ou derivados de leite é proibido para mim. Aliás, desculpa não ter te avisado antes, Narizinho e fica tranquila pois comerei as frutas que estão lindas e tomarei o refresco de laranja.

– Eu que peço desculpas Luiza, se eu soubesse teria pedido à tia Anastácia para preparar outro tipo de bolinho para todos nós e eu te agradeço muito por me explicar sobre sua alergia pois agora eu vou ficar mais atenta para poder te ajudar – Respondeu Narizinho.

Após a refeição, as crianças voltaram a brincar novamente, mas Emília que era boneca astuta e curiosa logo foi ao encontro de tia Anastácia para contar o ocorrido, e as duas juntas decidiram preparar uma surpresa para Luiza, ou seja, preparar bolinhos de chuva que a menina com APLV pudesse comer. A boneca e a cozinheira correram para o computador e logo encontraram receitas deliciosas para pessoas com essa alergia, e juntas prepararam com todo carinho.

Passado um tempinho, Narizinho, Luiza e Pedrinho sentiram aquele cheirinho de bolinho novamente, mas disfarçaram e não foram para cozinha por causa da

amiguinha. Então em seguida escutaram a Emília chamando todos para entrarem, pois tinham uma surpresa para Luiza.

Quando as crianças entraram na cozinha, logo veio Tia Anastácia com deliciosos bolinhos de chuva preparados sem leite e derivados, o que fez a alegria de Luiza, que depressa devorou alguns bolinhos e ainda ganhou alguns para levar para casa. Enquanto todos saboreavam os quitutes, Emília muito curiosa perguntou:

– Luiza você tem vergonha ou medo de ter APLV?

A amiga então respondeu:

– No começo eu tinha muito medo sim, mas meus pais me ensinaram o que eu podia ou não comer e me explicaram que quando eu tivesse dúvidas eu sempre deveria perguntar a um adulto sobre os ingredientes que tinham na receita e se eu não tivesse certeza se poderia ou não comer, seria melhor eu escolher um alimento que eu sabia que era seguro por isso que eu disse que eu comeria a fruta, mas é importante que todos saibam sobre a APLV e também os outros tipos de alergia que existem para poder sempre ajudar o próximo e a pessoa que tem alergia precisa respeitar as proibições, pois caso contrário as consequências podem ser graves.



Fonte: Elaborado pelo Autor através do Canva

– Ah e você me perguntou se tenho vergonha, claro que não (respondeu sorrindo). Eu sei como me alimentar corretamente e por isso tenho uma vida igual a dos outros, e eu adoro contar sobre minha alergia e poder ensinar todos ao meu redor.

Os amigos sorriram e agradeceram a Luiza por terem aprendido sobre uma alergia que é tão comum em crianças e que eles não conheciam antes. Após esse bate papo, tia Anastácia ficou super interessada e prometeu a Luiza que toda vez que ela fosse ao sítio, ela não colocaria nada de leite e derivados em suas preparações e que iria anotar novas receitas e testar todas para poder receber a visita da Luiza novamente ao sítio.

Depois disso, a tarde seguiu divertida e todos continuaram felizes no Sítio do Pica-pau Amarelo



Fonte: Elaborado pelo Autor através do Canva

### 3.4.1 – Receitas da Tia Anastácia – Bolinho de chuva sem leite

Bolinho de chuva sem leite

#### **Ingredientes:**

- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara (240ml) de água
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de canela

#### **Modo de preparo:**

Coloque em um recipiente a farinha, o açúcar e o fermento e misture; Depois acrescente a água e ovo e misture bem até que a massa fique cremosa;

Esquente o óleo até que fique bem quente, mas depois frite os bolinhos em fogo baixo;

Com uma colher pegue um pouco de massa e vá colocando no óleo. Quando dourar tire com uma escumadeira e deixe secar em papel toalha;

Depois passe os bolinhos no açúcar e na canela misturados e sirva.



Fonte: Canva

### 3.4.2 – Receitas da Tia Anastácia – Bisnaguinha caseira

Bisnaguinha caseira

#### **Ingredientes:**

- 1 envelope de 10g (ou 1 colher de sopa) de fermento biológico seco;
- 6 colheres de sopa de açúcar (recomendo demerara e lembrando que o açúcar neste caso é para “alimentar” as leveduras do fermento, além de dar sabor.
- 1 colher de sobremesa (rasa) de sal;
- 1 kg – aproximado – de farinha de trigo (ou 5 copos de 250 ml). Se possível, metade dessa quantidade pode substituir por farinha de trigo integral;
- 450 ml de água ou leite vegetal morno (temperatura entre 33 e 37°C);
- 125ml de óleo

#### **Modo de preparo:**

Preparando o Fermento:

Aqueça a água ou o leite vegetal (separe um dos termômetros das crianças para medir temperaturas dos alimentos e use somente para isso, sendo que este



termômetro deve ser digital), dissolva o açúcar nela e na sequência dissolva o fermento.

Tampe ou cubra e deixe crescer por, aproximadamente, 20 minutos. É a chamada esponja de fermento, um processo que ativa o fermento antes de preparar o pão.

Numa vasilha misture os ingredientes secos e reserve em torno de dois copos de farinha de trigo para usar depois.

Numa vasilha misture a esponja, o óleo, os ingredientes secos e vá adicionando a farinha de trigo reservada aos poucos.

Passa a massa para um balcão enfarinhado e sove até desgrudar das mãos (quanto mais sovar, mais macia será a massa).

Acrescente um pouco mais de farinha se necessário, mas somente depois de sovar bastante. Retorne a massa para a vasilha, cubra e deixe descansar e crescer por uns 20 minutos.

Depois da massa descansar, volte a massa para um balcão enfarinhado (acrescente um pouco mais de farinha se necessário para desgrudar das mãos) e modele como desejar.

Coloque em uma assadeira untada ou forrada com papel manteiga. Leve ao forno preaquecido por 30 minutos ou até começar a dourar.



Fonte: Canva

### 3.4.3 – Desenhos para colorir: Sítio do Pica Pau Amarelo



Fonte: Mônica Siqueira

#### **4.0 – CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Após a elaboração do material educativo, pode-se verificar a importância da presença da literatura na infância como uma forma de construção de novos saberes e por isso deve-se utilizar dessa ferramenta para construção de hábitos alimentares saudáveis e combater a neofobia e seletividade alimentar que é muito comum nessa fase, principalmente em crianças que possuem alergias alimentares.

O estudo contribui para a educação alimentar e nutricional de crianças que possuem APLV trazendo de uma forma mais leve e descontraída conteúdos educativos sobre a patologia, de forma a ensinar a criança que é possível ter uma vida uma alimentação saudável mesmo com as restrições alimentares.

## REFERÊNCIAS

- AVELLAR, Gláucia Carvalho; COUTO, Rita de Cássia Olivério. **Literatura infantil e a formação do leitor: A UTILIZAÇÃO DOS CLÁSSICOS ADAPTADOS NO ENSINO FUNDAMENTAL I E II.** *Dialógica*, v.8, n.1, p.27-34, 2009.
- BERNARDINELLI, Laura Lima; CARVALHO, Vanderleia Macena Gonçalves de. **A importância da literatura infantil.** *Universitári@*, Revista Científica do Unisalesiano, v. 2, ed. 5, p. 455-460, 2011. Disponível em: <http://www.salesianolins.br/universitaria/artigos/no5/artigo90.pdf>. Acesso em: 8 mar. 2021.
- BRONDANI, Jeanine Porto and Pedro, Eva Neri Rubim **The use of children's stories in nursing care for the child: an integrative review.** *Revista Brasileira de Enfermagem* [online]. 2019, v. 72, suppl 3 [Accessed 16 July 2022] , pp. 333-342. Available from: <<https://doi.org/10.1590/0034-7167-2018-0456>>. Epub 13 Dec 2019. ISSN 1984-0446.
- GOMES, Renata N.; SILVA, Daniela R. da; YONAMINE, Glauce H. **Impacto psicossocial e comportamental da alergia alimentar em crianças, adolescentes e seus familiares: uma revisão.** *Revista oficial da Associação Brasileira de Alergia e Imunologia ASBAI*, v. 2, n. 1, p. 95-100, 2017. Disponível em: [http://aaai-asbai.org.br/detalhe\\_artigo.asp?id=854](http://aaai-asbai.org.br/detalhe_artigo.asp?id=854). Acesso em: 16 jan. 2021.
- JUZWIAK, Claudia Ridell. Era uma vez...: **Um olhar sobre o uso dos contos de fada como ferramenta de educação alimentar e nutricional.** *Interface: Comunicação, Saúde, Educação*, São Paulo, Brasil, v. 17, ed. 45, p. 473-484, 2013. Disponível em: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=180127931019>. Acesso em: 8 mar. 2021.
- MONTEIRO, Andreia Juliana Gomes (2021). **Neofobia alimentar e qualidade de vida de crianças com alergia alimentar: Impacto da personalidade e do stress materno.** (Dissertação de Mestrado), Universidade Portucalense, Portugal. Disponível no Repositório UPT, <http://hdl.handle.net/11328/3863>. Acesso em: 20 jul. 2022.
- OLIVEIRA, Vanísia Cordeiro Dias. **Alergia à proteína do leite de vaca e intolerância à lactose:: Abordagem nutricional e percepções dos profissionais da área da saúde.** 2013. 105 p. Mestrado (Mestrado Profissional em ciência tecnologia do leite e derivados) - Universidade federal de Juiz de Fora, [S. l.], 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/handle/ufjf/2412>. Acesso em: 16 jan. 2021.
- PRETO, Vivian de Oliveira. **Adaptação de livros de literatura infantil para alunos com deficiência visual.** 2009. Dissertação de mestrado (Obtenção do título de mestre em educação. Área de concentração: Ensino da Educação Brasileira Linha de pesquisa: Educação Especial no Brasil) - Faculdade Estadual Paulista "JÚLIO DE MESQUITA FILHO", Marília, 2009. Disponível em:

[https://www.marilia.unesp.br/Home/Pos-Graduacao/Educacao/Dissertacoes/preto\\_vo\\_me\\_mar.pdf](https://www.marilia.unesp.br/Home/Pos-Graduacao/Educacao/Dissertacoes/preto_vo_me_mar.pdf). Acesso em: 8 mar. 2021.

RIBEIRO, Sofia Regina Paiva; FILHO, Francisco Domiro Ribeiro. **A literatura infantil e alimentação saudável com foco na memória sensorial**. LETRAS ESCREVE, Macapá, v. 6, n. 1, p. 436-450, 2016. Disponível em: <https://periodicos.unifap.br/index.php/letras>. Acesso em: 8 mar. 2021.

SILVA Ana Claudia Marinho; et al; **Desenvolvimento e aplicação de um jogo manual e virtual para educação alimentar de crianças com síndrome de down**. Revista Saúde & Ciência online, v.9, n. 3, (setembro a dezembro de 2020). p. 55-63. Disponível em: <https://rsc.revistas.ufcg.edu.br/index.php/rsc/article/view/463>. Acesso em: 20 Jul. 2022.

YONAMINE, Glauce Hiromi et al . **Percepção dos familiares de pacientes com alergia ao leite de vaca em relação ao tratamento**. Rev. bras. crescimento desenvolv. hum., São Paulo, v.23, n.1, p.58-64, 2013. Disponível em: <[http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0104-12822013000100009&lng=pt&nrm=iso](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12822013000100009&lng=pt&nrm=iso)>. acessos em 20 Jul. 2022.

**APÊNDICE 1****CARTA DE DISPENSA DE APRESENTAÇÃO AO CEP OU CEUA****À****COORDENADORIA DO PROGRAMA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA  
UNISAGRADO**

Informo que não é necessária a submissão do projeto de pesquisa intitulado “ELABORAÇÃO DE EBOOK DIGITAL COM RELEITURA DA LITERATURA CLÁSSICA ADAPTADA PARA CRIANÇAS COM ALERGIA A PROTEÍNA DO LEITE DE VACA”, ao Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CEP) ou à Comissão de Ética no Uso de Animais (CEUA) devido ao projeto de pesquisa ser tecnológico de cunho digital e não conter realização de estudos e testes que envolvem humanos ou animais.

Atenciosamente,



---

Milene Peron Rodrigues Losilla

Bauru, 23 de março de 2021.